



Au Jardin de La Vague



*La Vague de Saint Paul vous invite à voyager au cœur de la Méditerranée et autour du monde.
Notre but est de vous faire découvrir le meilleur de nos produits à travers une cuisine simple et savoureuse.
Nos plats sont élaborés avec des produits frais et locaux.
Vous pourrez ainsi découvrir nos créations régulièrement renouvelées.*

*La Vague de Saint Paul invites you to travel in the heart of the Mediterranean and around the world.
Our goal is to make you discover the best of our products by a simple and tasty cuisine with fresh and local food.
New menus will be then proposed regularly.*

*Notre chef **AKHARA CHAY**, toute l'équipe du restaurant et de la cuisine sont heureux de vous accueillir
et vous souhaitent de passer un agréable moment parmi nous.*

*Our Chef, the whole team of the restaurant and the kitchen are pleased to welcome you
and wish you a very pleasant moment among us.*

*« La Gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur »
Théodore Zeldin*





Déjeuner Business 2 plats, eau et café inclus* : 25€ par personne

Menu Déjeuner 3 plats, eau et café inclus : 29€ par personne



Menu Dîner 3 plats hors boissons : 39€ par personne

Menu Carte Blanche du Chef hors boissons : 69€ par personne



Tous nos plats sont faits maison. « Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : pour toute information, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.

ORIGINE DES VIANDES : France, Irlande, Espagne Ibérique



Entrées

Starters

- Le jardin de légumes en jeux de textures, côtes de sucrine, médaillons de sablé parmesan, olives noires en poudre 17€
Cooked, marinated and row vegetables, sucrine lettuce, parmesan flavoured shortbread, black olive powder
- Crèmeux de cresson aéré, œuf de poule Bio de « La Plume Blanche» à Vence en basse température, biscottine de pain noir et caviar baeri Utreïa d'Aquitaine 22€
Watercress creamy soup, bio egg from « La Plume Blanche » in Vence, black bread crackers and Caviar Utreïa from Aquitaine
- Foie gras de canard au Beumes de Venise, gaufrette de pomme de terre à la ciboulette, chutney de mangue-gingembre au vinaigre de cidre 21€
Duck foie gras flavoured with Beumes de Venise wine, potato and chive waffle, mango-ginger chutney with cider vinegar
- Filets de maquereaux brulés au chalumeau, condiment d'avocat aux pommes Granny Smith, jus aux piquillos et coriandre fraîche 19€
Blowlamp burned mackerel fillets, avocado condiment with Granny Smith apples, piquillos sauce and fresh coriander



Tous nos plats sont faits maison. « Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »
Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : pour toute information, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.
ORIGINE DES VIANDES : France, Irlande, Espagne ibérique



Poissons

Fish

Filet de turbot au bouillon thaï parfumé au galanga, feuilles de kaffir
et ses légumes oubliés biseautés en cuit-vapeur, jus de coriandre

28€

Turbot fillet with galanga flavoured thai stock, kaffir lime leaves and steamed vegetables of yesteryear, coriander sauce

Dos de loup en croûte d'herbes, compotée de tomates cerise
et spaghettis de couleur végétales, sauce vierge de tomates et cébettes

29€

Seabass in herb crust, cherry tomato compote and colored vegetable spaghettis, tomato and green onion virgin sauce

Saint Pierre meunière, jeunes poireaux crayons grillés,
pommes de terre ratte au citron et lamelles de poire, pancetta croustillante

30€

Meuniere-style John Dory fish, grilled young leeks, « ratte » potatoes with lemon and slices of pear, crispy pancetta



Tous nos plats sont faits maison. « Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : pour toute information, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.



Viandes

Meat

Ris de veau cuit au sautoir, chou-fleur lissé au beurre, citron caviar,
sauce grenobloise et réduction de persil plat 30€

Pan-fried sweetbread, buttered cauliflower, lemon caviar, butter sauce and flat-leafed parsley reduction

Pièce de bœuf Angus façon « Tigre qui pleure »,
cheveux d'anges aux champignons shiitaké sautés minute au soja frais et basilic thaï 32€

Thai crying tiger Angus beef, angel's hair with shiitake mushrooms flavoured with soy and thai basil

Râble de lapereau farci aux pistaches et tomates confites,
cocotte de coco blanc et artichauts violets à l'huile d'olive, écume de jus de cuisson 28€

*Saddle of rabbit stuffed with pistacchio and sun dried tomatoes,
pot of white cranberry beans and purple artichokes with oliv oil, gravy sauce*



Tous nos plats sont faits maison. « Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : pour toute information, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.

ORIGINE DES VIANDES : France, Irlande, Espagne ibérique



Desserts

Desserts

- | | |
|--|-----|
| Sélection de notre maître fromager Meilleur Ouvrier de France « Mons »,
confiture d'oignons rouges et confiture de figes aux noix
<i>Selection of our cheese maker Meilleur Ouvrier de France « Mons », red onion marmelade, fig and walnut marmelade</i> | 10€ |
| En souvenir de Bangkok, le sticky rice mango :
riz gluant tradition au lait de coco et sucre de palmier, la mangue juste coupé minute
<i>From Bangkok, the sticky rice mango : sticky rice with coco milk and palm tree sugar, slices of mango</i> | 8€ |
| Chocolat Valrhona noir et lait, crémeux et sablé, tuile croquante cacao, glace Dulcey
<i>Black and milk Valrhona chocolate, cream and shortbread, cocoa crisp, dulcey ice-cream</i> | 9€ |
| Soufflé au Grand-Marnier vanillé, marmelade d'ananas, glace au fromage blanc
<i>Vanilla flavoured Grand Marnier soufflé, pineapple marmalade, cottage cheese ice-cream</i>
(à commander en début de repas / to be ordered at the beginning of your meal) | 10€ |
| Cheesecake tout en légèreté au siphon, crumble de petits Lu et Spéculoos,
fruits rouges du moment
<i>Light cheesecake with Petits Lu and Speculoos crumble, red fruits</i> | 9€ |



Tous nos plats sont faits maison. « Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : pour toute information, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.